

Gedämpfte Milchbrötchen

Für etwa 24 Stück

Vorteig:

1 TL Trockenhefe 3 EL warmes Wasser 90 g Mehl

Brötchen:

250 g Mehl	1/8 L warmes Wasser	175 ml lauwarme Milch
3 EL Zucker	2 EL weiches Schweineschmalz	Natriumbikarbonat
250 g Mehl	185 g Weizenstärke	1 1/2 EL Backpulver

Für die Zubereitung des Vorteigs die Trockenhefe in das warme Wasser streuen und umrühren, bis sie sich vollkommen aufgelöst hat. Dann das Mehl hineinsieben und durch leichtes Kneten zu einem weichen Teig verarbeiten. Diesen etwa 10 Stunden an einen warmen Platz stellen.

Das Wasser mit 250 g Mehl mischen, den Vorteig dazugeben und alles zu einem weichen Teig verarbeiten. Zudecken und wiederum 8 bis 10 Stunden gehen lassen, bis er sein Volumen mindestens verdreifacht hat.

Die Milch in eine Schüssel gießen und Zucker sowie das weiche Schmalz hinzufügen. Das Natron mit etwas Wasser vermischen und dazugeben, dann das restliche Mehl, Weizenstärke und Backpulver hineinrühren. Den aufgegangenen Teig hinzufügen und alles kneten, bis ein glatter, elastischer Teig entstanden ist.

Etwa 24 Kugeln aus dem Teig formen und jede auf ein kleines Papier drücken. In einen Dämpfeinsatz aus Bambus setzen und zugedeckt etwa 10 Minuten dämpfen, bis die Brötchen aufgegangen, fest und elastisch sind. Sofort servieren.

Die Brötchen können auch gefüllt werden, beispielsweise mit gegrilltem Schweinefleisch, das mit Frühlingszwiebeln angebraten und mit Austernsauce gewürzt wurde, oder mit gesüßten Lotosnüssen, Rote-Bohnen-Paste oder pürierten Datteln.

Chinesisch am 05. Januar 2019